436.
Oecon.
321

E. 321.

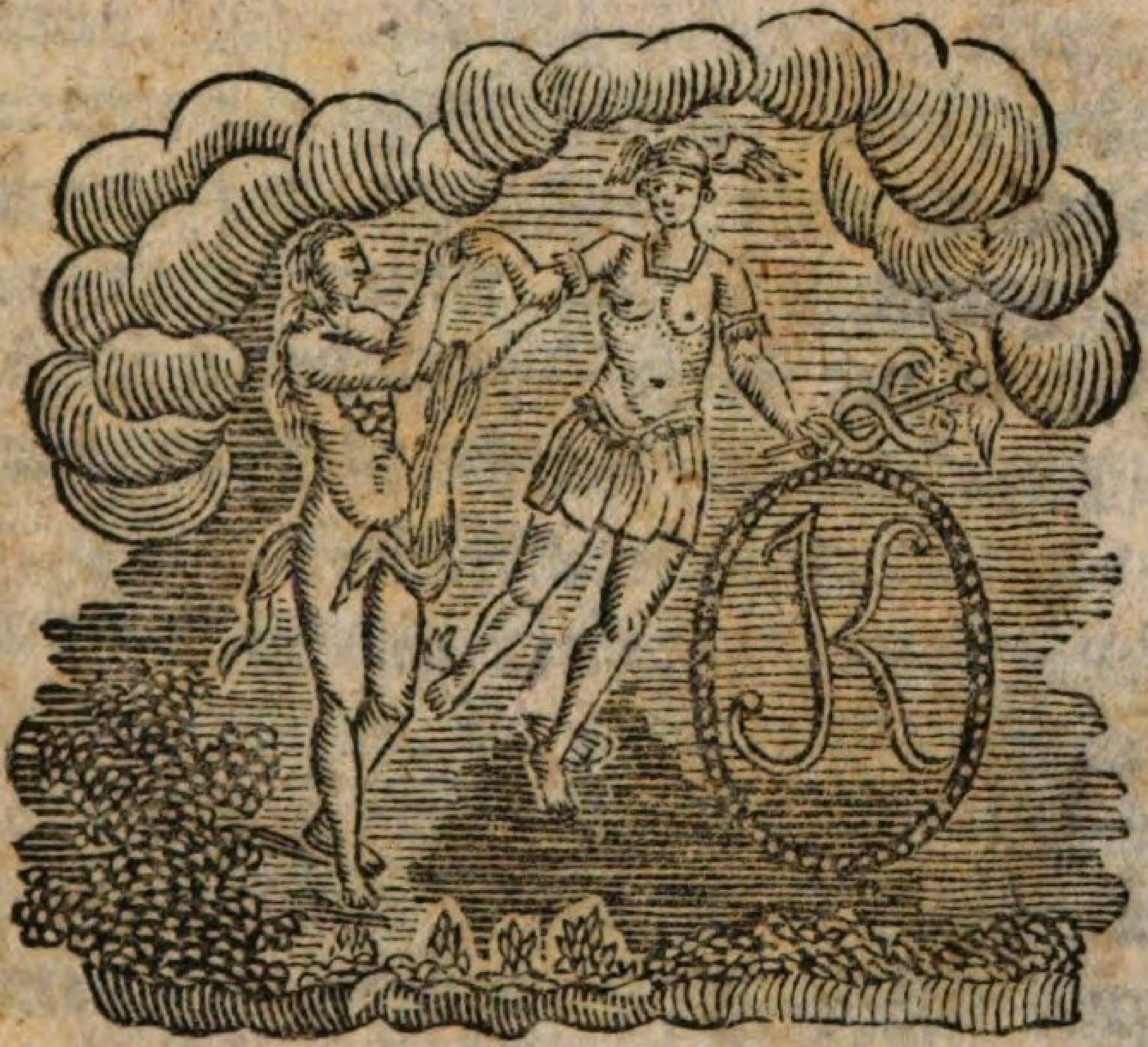
Oeconomia. Vini adusti-distillatio.

193.

~~Oet. dom. N. 30.~~

Die Branntweinbrennerey nach theoretischen und praktischen Grundsätzen.

Aus dem Journal:
Oekonomische Weisheit und Thorheit.



Erfurt, 1789.
bey Georg Adam Keyser.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorbericht.

Um manchem Oekonomen und Branntweinbrenner, dem eben das in dieser Messe in meinem Verlag herauskommende Werk: Oekonomische Weisheit und Thorheit, oder: Journal von und für Freunde der Stadt- und Landwirthschaftskunde, Kameralisten, Oekonomen, Hausmütter und Gartenliebhaber rc. rc. worinne dieser Aufsatz über die Branntweinbrennerey vorkömmt, nicht bekannt werden mögte; diese von einem praktischen Branntweinbrenner auf Erfahrung und Versuche gegründete Schrift zur Kenntnis zu bringen: habe ich eine Anzahl Exemplare apart abdrucken lassen, und zugleich vorangeführtes Journal Jedes Aufmerksamkeit empfehlen wollen; da außer diesem Aufsatze in dem ersten Theile folgende gemeinnützige und unterhaltende Materien behandelt, und darunter sehr gefällige Nachrichten mitgetheilet werden:

Schreiben des Kantors in L** an den Professor A** zu **, über das Studium

dium der ökonomischen und Kameralwissenschaften.

Anweisung, gutes Bier, das nicht bald sauer wird, zu brauen, vom Herrn Superint. Jacobi in Crannichfeld.

Kurze Erläuterung über den Anbau und Behandlung des Rheinhanfes und Rheinflachses, vom Herrn Oekonomierath Stumpf.

Was ist und befördert die Nahrung der Gewächse? vom Hrn. Hofapotheker Rückert in Ingelfingen.

Krankengeschichte einer vom grünen Klee entstandenen Pferdekrankheit, nebst einigen Anfragen an Aerzte, vom Hrn. Past. Crell in Vippach Edelhausen.

Vermischte ökonomische, naturhistorische, und andere kurze Nachrichten, Bemerkungen und Anekdoten, welche gleich nützlich als angenehm sind.

Jeder Theil dieses aus 14 bis 15 Bogen bestehenden Journals kostet 8 Groschen, und ist in allen Buchhandlungen zu haben. Erfurt, den 1. Febr. 1789.

Georg Adam Keyser.

Die Branntweinbrennerey, nach theoretischen und praktischen Grundsätzen.

Seit der Zeit der Branntwein, zur Schande des menschlichen Geschlechts, mit den Worten des berühmten Tissots, unter das Getränke gezählet wird, seitdem ist er wahres Bedürfnis geworden. Die ersten Branntweinbrennereyen waren chymische Laboratorien, wo man den Branntwein zum Behuf nützlicher Arzneymittel verfertigte; die jetzigen sind, in Rücksicht der mit den Brennereyen verbundenen Mast des Viehes, worauf das größte Augenmerk gerichtet wird, nichts anders, als Fabriken. Die große Consumtion dieses den meisten Menschen so sehr schädlichen Getränks, und der Trieb zum Gewinn,

erschuf eine Menge Branntweinbrennereyen. In allen Ländern sah man sie entstehen. Es wurde dieses Gewerbe nun ein Kamerale, die Landesfürsten sahen ihre Einkünfte mit einer neuen Quelle bereichert, natürlich war es also, daß man derselben durch Verbot der Einfuhre fremden Branntweins, allen Vorschub zu leisten sich bemühete. Es ist hier nicht die Absicht, zu untersuchen, ob der Branntwein Brod und Bier theuer mache? ob er nur alsdenn, wenn der Ueberfluß der dazu erforderlichen Landesprodukte es verstatten, zu verfertigen sey? ob es kameralisch-ökonomisch gedacht sey, das Branntweinbrennen zu verbieten, wenn durch Mißjahre Mangel an Früchten entstehet? und noch manche andere sich dahin beziehende Fragen, deren Untersuchung in Betrachtung gezogen zu werden verdient: sondern blos, Grundsätze einer wohl eingerichteten Brennerey zu bestimmen, die auf Theorie und praktische Erfahrung gegründet sind. Diese Grundsätze werden sich freylich

lich nicht auf alle und jede Branntweinbrennereyen zugleich anwenden lassen, denn lokale Umstände verändern die Sache; indessen wird ein denkender Kopf, wenn er auch selbst das kunstmäßige Verfahren des Branntweinbrennens nicht kennet, und für diesen wird hier eigentlich geschrieben, das, was auf seine Lage passet, leicht benutzen und anwenden können.

Vom Brennhause.

Dieses ist entweder bereits vorhanden, und in dem Fall lässet sich in dessen Haupttheilen nicht wohl Abänderung treffen; oder es soll erst neu erbauet werden, da alsdenn dessen Lage, so wie auch die Erleichterung der einzukaufenden oder zu verkaufenden Produkte wohl in Erwägung gezogen werden muß. In Rücksicht der Lage, muß es — wegen Feuersgefahr, und wo möglich, entfernt von Wohnhäusern liegen; luftig und helle seyn; nicht zu enge, um Fasse und andere Geräthschaften bequem ordnen zu können; besonders

aber muß es Brunnen- und auch zugleich Fließwasser haben, denn beyde sind nach Beschaffenheit der Umstände, da man bald Fließ- bald Brunnenwasser gebraucht, sehr oft nothwendig. In Rücksicht der einzukaufenden, oder zu verkaufenden Produkte, oder überhaupt den Handel betreffend, ist es besser, daß es in Städten, wo Handel und Wandel blühet, gelegen sey, als auf dem Lande. In jenen wird der Einkauf der Früchte und des Viehes erleichtert, der Absatz des Branntweins und des fetten Viehes findet weniger Aufenthalt, und überhaupt läßt sich der Preis dieser Produkte, wegen Nähe der Handlung, immer sicherer bestimmen. Das Gegentheil von allem ist auf dem Lande.

Von der Branntweinblase.

Die erste Blase, die je verfertiget wurde, enthielt vielleicht nur einige Dresdner Kannen. Zu medizinischem Gebrauch groß genug. Aber so wie sich die Consumtion des

Brannt-

Branntweins vergrößerte, so wie dieser endlich Bedürfnis der Menschen wurde, so wuchsen auch die Blasen, und man findet jetzo an manchen Orten ungeheure Maschinen, die bis 1600 Kannen und mehr in sich fassen. Je größer die Blase ist, je mehr kann darinn auf einmal gebrannt werden, und je mehr Früchte täglich gebrannt werden, je mehr Vieh läßt sich darauf halten, und dieses ist der Endzweck der großen Blasen. Hier fragt es sich aber: wird dieser Endzweck erreicht? Die Erfahrung lehret, daß je größer die in der Blase befindliche Masse ist, je weniger giebt sie — nach Verhältnis der darinn befindlichen Früchte — Branntwein. Die Masse ist zu groß, daß sie durchs Kochen, den in ihr befindlichen Geist ausdämpfen könnte. Dieser Verlust wird aber durch die große Quantität der in der Blase zurückgebliebenen Trebern ersetzt, als womit man eine, um so viel größere Zahl Vieh, in der nämlichen Zeit, mästen kann, und hierinn steckt eben

der Vortheil vieler Brennereyen. Indessen ist aber der Verlust des zu erhaltenden Brannt-weins oft zu groß, als daß ihn die Mast er-setzen könnte; er kann in kurzer Zeit den Ruin des Branntweinbrenners nach sich ziehen, die-ses widerspricht der Absicht. Aber auch zu kleine Blasen werfen den Aufwand nicht ab, den sie durch Haltung zweyer Menschen, und des auf die ganze Brennerey gewandten Ka-pitals, verursacht; nicht zu gedenken des Holz-verlustes, da bey eben dem Feuer auch eine größere Quantität Frucht gebrannt werden kann. Das Mittel von beyden ist also das sicherste, nämlich eine Blase, die ohngefähr 720 bis 750 Dresdner Kannen in sich faßt; diese wird der Absicht weniger widersprechen. Uebrigens muß die Blase dauerhaft gearbei-tet seyn, nicht von sprödem Kupfer, der Bo-den aus einem Stück, und alle übrige Stücke so genau zusammengefügt, daß nicht die ge-ringste Luft durchgehen kann. Eine einzige unmerkliche Oefnung, muß durch den durch

selbigen

selbigen ausdämpfenden Geist, natürlich den größten Schaden bringen. Oft erhält der Boden der Blase, durch die Länge des Gebrauchs, oder durch Unvorsichtigkeit des Breñknechts, eine Oefnung. Man pflegt einen kupfernen Flicken darauf zu legen. Allein das ist nicht wirthschaftlich; der Flicken verhindert das Umrühren der in der Blase befindlichen Fruchtmeische; sie setzt sich um den Flicken fest, und verursacht Brand, und dieser verdirbt Branntwein und Blase. Man lasse lieber einen ganz neuen Boden machen; der alte Boden gilt als alt Kupfer, das vom neuen mit Arbeitslohn, aufs Pfund ohngefähr 2 Sgr. differirt, die Zugabe wird nicht groß seyn. Eine Blase von ohngefähr 750 Kannen, wiegt 4 Cntr. zu 110 Pf. m. o. w.

Von dem Helm zur Blase.

Die gewöhnliche Form desselben ist unten enge, oben weit und bauchig. Ob diese Form die vortheilhafteste sey, wird bezweifelt. Denn

da die Dünste, oder der Geist, so aus der kochenden Blase in den Helm steiget, ohnmöglich durch die eine oder zwey Oefnungen desselben, in die Vorlage übergehen kann, so setzet er sich vielmehr an die Decke, und fließet wieder in die Blase zurück. Man sagt alsdenn, der Geist verbrenne; das ist aber unrichtig gesprochen, man sage lieber, die Zeit gehe dabey verlohren. Um nun das Zurückfließen der Dünste zu verhindern, hat man die Erfindung gemacht, in dem Helm oben an den Seitenwänden eine Rinne anzubringen, in welcher die von der Decke zurückfließende Dünste aufgefangen und nach den Helmlöchern zugeleitet werden. Es ist leicht zu denken, daß dadurch mehr Zeit gewonnen, und der in der Blase befindliche Geist geschwinder abgetrieben werde. Man hat noch eine Erfindung, nämlich einen sehr hohen Helm, völlig in der Gestalt eines Zuckerhutes. Was für Nutzen dieser gebracht hat, weiß man nicht zu bestimmen. Ueberhaupt scheint die Mechanik

des Helms noch vieler Verbesserungen fähig und bedürftig zu seyn; ein Wiegleb könnte sie berichtigen.

Von den Blasen-Röhren.

Vor Zeiten hatte man zu jedem Blasenhelm zwey gerade Rohre, die durch das Kühlfaß zur Vorlage führeten, und man findet dergleichen noch in vielen Brennereyen. Die Absicht, dazu man sie brauchte, wurde erreicht, in den Zeiten, da man die Brennereyen auf wahre chemische Art betrieb. Seitdem man aber fabrikenmäßig brennt, da man bis 200 Kannen Läuter in Zeit von drittehalb bis drey Stunden abtreibt, welche Läuter durch gerade Rohre ganz kochend übergehen würde; seitdem hat man sich der sogenannten Schlangenröhre bedient. Diese haben ihre gute und ihre böse Seite. Die gute ist, daß vermöge ihrer schlangenförmigen Krümmung, welche drey- bis viermal sich im Kühlfasse herumwindet, die übergehende Läuter oder Geist, sich durch die längere Zeit, die sie bis zur Vor-

lage

lage braucht, in dem kalten Wasser gewisser abkühlt. Dies ist die einzige gute Seite, und sie ist wesentlich. Die böse ist, daß statt zweyer Löcher bey geraden Röhren, das Schlangenrohr nur eine Oefnung hat, und daß eben dieses einzige Loch, durch das gewaltsame Uebergehen der Trebern, sehr leicht verstopft werden kann, wodurch, wegen der, in den nun verschlossenen Helm, sich gewaltsam ausdehnenden Luft, derselbe abgeworfen werden, und ohngerechnet des Schadens, noch Unglück verursachen kann; und dieser Zufall ist bey leichten Früchten, als Gerste, und bey unachtsamer Regierung des Feuers, leicht möglich. Sodann hat das Schlangenrohr noch diese Unbequemlichkeit, daß man es nicht anders, als durch hindurchlaufendes Wasser reinigen und ausspülen kann; gerade Röhre aber lassen sich, durch an eine Stange befestigte Lappen, völlig rein auswischen. Die Erfahrung lehret es, daß durch gerade Röhre gegangener Branntwein reiner schmecke, als

durchs

durchs Schlangenrohr. Man bleibe bey geraden Röhren, man erfinde einen Helm, der 6, 8 Oefnungen habe, die in die beyden Röhre führen, man halte das Wasser im Kühlfaß beständig kalt, man treibe Läuter und Geist bey gelindem Feuer ab, und so wird man auch bey geraden Rohren seine Absicht erreichen.

Vom Kühlfaß.

Dieses darf nicht klein seyn, um durch die Menge des Wassers das durch selbige laufende Rohr länger kühl zu erhalten. Eben daher muß es auch fest und von starken eichenen Bohlen gemacht seyn, um der Last des Wassers widerstehen zu können. Wer fliessend Wasser hinzuleiten kann, das, so oft man will und es nöthig ist, von selbst ins Kühlfaß fließt und abfließt, erleichtert die Arbeit des Brennknechts, und ist gewiß, daß durch Nachläßigkeit ihm kein Schade geschehe. Kann man diesen Vortheil nicht haben, so muß das durch die Röhren erwärmte Wasser, nach

nach hydrostatischen Grundsätzen, mit kaltem Wasser, welches schwerer ist als warmes, wieder verwechselt werden. Der Schade ist gewiß, wenn dieses versäumt wird.

Von den Meisch-Bottigen.

Dieses sind Geschirre, in welchen die zur Gährung bestimmten Früchte mit kalten und warmen Wasser eingemeischet werden. Sie müssen dauerhaft seyn, und die Größe haben, daß sie 4 Meischen, welche täglich auf der Blase abzutreiben sind, völlig in sich fassen können, das ist: der innere Raum des Bottigs muß viermal so groß seyn, als der der Blase. Drey dergleichen Bottige sind zu jeder Blase erforderlich, und auch der vierte ist nicht undienlich, auf gewisse Fälle in Winterszeiten, wenn große Kälte die Gährung der Meische verzögert. Demnächst müssen diese Bottige sich in der Nähe der Blase befinden, damit das kochende Wasser nicht erkalte, wenn es in langen Rinnen aus der

Blase

Blase in die Bottige geleitet wird. Es versteht sich, daß jeder seine Deckel haben muß.

Von den übrigen Brennerey-Geräthschaften.

Zwey Rührscheite zum Einmeischen oder Teigmachen. Eine Krücke, den fertigen Teig umzurühren, daß er die größte Hitze verliere. Einige Rinnen von verschiedener Länge. Eine Rührstange, die Meische in der Blase umzurühren, damit sie nicht anbrenne, zu welcher Absicht man oft ein scharf viereckiges Eisen gebraucht, um die auf dem Boden der Blase schon wirklich angebrannte Meische damit loßzuarbeiten, welches aber ein wahrer Ruin der Blase ist. Sechs Vorlagen, als viere zum Aufnehmen der Läuter, eine zum Branntwein, und eine zum Nachgang. Einen Tonnentrichter, zum Aufnehmen der Läuter und des Branntweins. Eine Schrotbank, um die aus der Mühle kommenden Schrotsäcke darauf zu stellen. Zwey Dutzent Drellsäcke, jeder anderthalb Dresdner

ner Scheffel haltend. Einen Probierlöffel, einen Maaßstock, und noch andere Kleinigkeiten, nach Beschaffenheit der Brennerey.

Von den Früchten zum Branntweinbrennen.

Alle mehligte Gewächse, und auch das Obst geben Branntwein, wenn sie zuvor durch die geistige Gährung aufgelöset und in Wein sind verwandelt worden. Man hat versucht, aus den Tartuffeln (Kartoffeln) Branntwein zu brennen; man hat sie abgekocht, in eben der Brühe zerstoßen, und so lange durchgearbeitet, bis die ganze Masse wie ein zäher Teig geworden. Der Brey ist in die geistige Gährung gegangen, und hat alsdenn den schönsten Branntwein gegeben. Aber dieser hat kaum das Holz bezahlt, denn er hat nur den sechzehenten Theil gegeben. Die gewöhnlichsten Früchte zum Branntweinbrennen sind Waizen, Roggen, Gerste. Der Waizen giebt ohngefähr ein Drittel mehr als der Roggen,

gen, aber jener wird nicht so in Menge erbauet, als dieser, daher auch selbiger immer in besserm Preise zu haben ist. Sind diese Früchte von gehöriger Güte, wiegt ein Dresdner Scheffel Waizen 170 bis 174 Pfund, ein Scheffel Roggen 165 bis 170 Pfund, und ist die geistige Gährung vollkommen vor sich gegangen; so giebt ein Dresdner Scheffel Waizen 45 Dresdner Kannen Branntwein, ein Scheffel Roggen 36 Kannen, und ein Scheffel Gerste 27 Kannen. Dieser Ertrag wird vermindert, aber auch merklich vermehrt, nach Beschaffenheit der Früchte, nach derselben gehörigen Behandlung, nach einer mit Vorsicht angestellten Destillation, und besonders nach Beschaffenheit der Jahreszeit, die allerdings großen Einfluß hat. Daher pflegt es im Sommer weniger Branntwein zu geben, als im Winter, weil die äusere Wärme eine zu schnelle und übertriebene Gährung erreget, wobey die flüchtigsten und besten Theile der gährenden Masse in die Luft

entweichen. Nie muß man also Anstand nehmen, die besten und schweresten Früchte zum Branntweinbrennen zu erwählen, wofern wahrer Vortheil erlangt werden soll.

Vom Malz.

Alle mehligte Körner bestehen aus einer schleimigten Materie, die zuvor verdünnet werden muß, wenn sie der geistigen Gährung fähig seyn soll. Diese Absicht wird durchs Malzen erreicht. Es folget daraus, daß es ungemein vortheilhaft seyn müsse, alle zum Branntweinbrennen bestimmte Früchte zu malzen. Allein welcher Raum würde dazu erforderlich seyn, wie viel Zeit, bey großen Brennereyen, wo täglich 12 Dresdner Scheffel gebrannt werden? Gewiß ist es, daß lauter gemalzte Früchte mehr Branntwein geben, als ungemalzte, und hätte man bey obigem Versuche die Tartuffeln gemalzt, sie alsdenn zerstossen, und wie Getraide behandelt, sicher würde man mehr, als den sechzehnten Theil

Branntwein erhalten haben. Es geben also auch ungemalzte Früchte Branntwein; man giebt ihnen aber wenigstens den achten Theil gemalzter Früchte Zusatz, theils die Gährung zu befördern, theils auch die kochende Meische in der Blase in mehrerer Bewegung zu erhalten, daß sich selbige nicht zu Boden setze und anbrenne. Die Erfahrung hat zwischen Luft- und Darrmalz noch keinen Unterschied bey den Brennereyen machen können; wahrscheinlich ist es aber, daß bey großen Quantitäten einzumeischenden Malzes, Darrmalz mehrern Branntwein geben müsse, als Luftmalz, weil jenes wegen seiner Röstung geschickter ist, vom Wasser in einem verdünnten Schleim aufgelöset zu werden, und je mehr dieses verdünnte Mehl der Früchte sich mit dem Wasser vereiniget, je mehr muß es nach erfolgter geistigen Gährung Branntwein geben. Die Art und Weise, wie Darr- und Luftmalz verfertiget wird, ist bekannt genug, um davon etwas zu sagen; also nur das: daß

ein guter Wirth das Wasser, worinn das Getraide eingeweicht worden, nie wegschüttet. Es enthält viel Säfte und Geist aus dem Getraide, die zur Nahrung dienen können, und die durch die Probe der Destillation sich leicht entdecken lassen. Man lasse dieses Wasser von Kühen, von Mastochsen saufen, so gehet auch hier nichts verlohren.

Vom Schroten der Früchte.

So lange das Mehl in seinen Hülsen verschlossen liegt, ist es ohnmöglich, daß das Wasser beym Einmeischen es verdünne. Die Hülsen müssen daher geöfnet werden, und dieses geschiehet durchs Schroten in der Mühle. Wird es hier zu Mehl gemacht, so vermischt sich zwar das Wasser mit ihm, aber es nimmt nicht alles an sich. Dieses beweisen die Trebern des aus der Blase geschöpften Spülleichs, in welchen man alsdenn Klümper antreffen wird, die, ohnerachtet sie in der Blase gekocht worden, das reine troc-kene Mehl noch in sich schließen. Zweyerley

Schade

Schade erfolget daraus, der erste: daß der Branntwein verlohren gegangen, welchen diese unaufgelöseten Klümper würden gegeben haben, wofern sie in die geistige Gährung gehörig wären gebracht worden; der zweyte: daß diese Klümper, vermöge ihrer Schwere, in der Blase zu Boden sinken, anbrennen und die Blase verderben. Es muß also durchaus dahin gesehen werden, daß die Frucht in der Mühle nicht zu Mehl gemacht werde. Man kann dies verhindern, wenn man die Früchte zuvor einnetzet, sie nach 12 Stunden in die Mühle bringet, und die Steine so stellet, daß ihr Zwischenraum nicht kleiner sey, als er seyn muß, um nur die Hülsen aufzustoßen. Nicht alle Müller sind ehrlich; man thut daher wohl, die Fruchtsäcke, ehe sie in die Mühle kommen, zu wiegen, und auch so, wie sie zurückkommen. Man rechne sodann zwey Pfund, an jedem Dresdner Scheffel Abgang für Verstüben; was darüber ist, ist Diebstahl.

Von der Gährung.

Durch die Gährung wird vornehmlich die vollkommene und gänzliche Aufschließung der sauersalzigschleimichten Mischung im Getraide bewirkt, um allen in denselben befindlichen brennbaren Geist aus seiner bisherigen natürlichen Verbindung zu setzen. Man lese dieserhalb Wieglebs Begriff von der Gährung, der diese Materie auf das vortreflichste abhandelt. Kein Geschäft bey der Branntweinbrennerey verdient größeres Augenmerk, als dieses, und der Schade, auch bey den besten Früchten, ist beträchtlich, wenn die Gährung nicht gehörig erfolget. Bierhefe ist das gewöhnliche Ferment, dessen man sich bedient, und dessen Quantität theils durch seine Güte, theils durch die Größe der Masse bestimmt werden muß, die in Gährung gebracht werden soll. Je frischer die Hefe ist, je vollkommner ist sie; man kann selbst aus ihr Branntwein destilliren. Je älter sie ist, je weniger Güte hat sie, und ist sie sauer, dann nähert sie sich

dem

dem Eßig, und ist als Ferment unbrauchbar. Die Bierhefe theilet sich in Ober- und in Unterhefe. Jene gähret in den Bierfässern oben zum Spunde heraus, und dies ist die beste; die Unterhefe setzet sich in den Bierfässern zu Boden, und diese ist schlechter, man nimmt von ihr doppelte Portion. Es würde die Absicht nicht erreicht werden, mehrern Branntwein zu erhalten, wenn man ein gutes Ferment in überflüßiger Menge geben wollte; es würde im Gegentheil Schaden bringen, indem dadurch ein allzuheftiger Trieb veranlaßt wird, bey welchem durch die ungestüme Bewegung ein Verlust des brennbaren Geistes unvermeidlich seyn müßte. Ob aber dennoch nicht eine verstärkte Menge Hefe nützlich seyn könnte, wenn man zuvor, ehe solche zugesetzt worden, die zur Gährung bestimmte Materie, etwas mehr, als gewöhnlich, abkühlen ließe, und auf solche Art eine gelindere, etwas länger anhaltende Gährung veranstaltete, ist eine Frage, die bereits Wieg-

leb aufgeworfen hat, und der man zur Antwort, das Ja! wohl nicht versagen kann. Durch den Betrug, der mit der Hefe so oft gespielet wird, da die Hefenhändler durch Kunst auch der ältesten Hefe ein frisches Ansehen zu geben wissen, geschiehet den Branntweinbrennern der beträchtlichste Schade. Man hat daher in neuern Zeiten auf die Erfindung gedacht, sich selbst eine Hefe zu verfertigen, deren Güte der besten Bierhefe gleichkomme, und es ist gelungen. Der Verfasser dieses Aufsatzes hat selbst an dieser Erfindung gearbeitet, und durch viele Versuche und manchen Verlust, der bey Versuchen unvermeidlich ist, es dahin gebracht, daß seine Hefe, die er immer auf 12 Tage Vorrath macht, bis auf den lezten Tag, Sommer und Winter, noch die nemlichen Dienste thut, als die beste Bierhefe. Zu einer Masse von 4, auch 5 Dresdner Scheffeln, nimmt er von dieser Hefe jedesmal 48 Dresdner Kannen, und wenn die dazu gehörigen Pro-

dukte im wohlfeilsten Preise sind, kommen ihm 4 Kannen nicht höher als 9 Pfennige. Er ist erbötig, gegen Entgeld sein Geheimnis mitzutheilen, in welcher Absicht man sich an den Herrn Buchhändler Keyser in Erfurt zu wenden hat, von dem man die Vorschrift versiegelt erhalten soll. Noch eine andere Erfindung verlautet anjetzo, die Gährung durch fixe Luft zu bewirken; sie ist aber vielleicht noch nicht zur Reife gediehen, und muß durch Versuche erst bestätiget werden.

Vom Wasser.

Das bey einer Brennerey unentbehrliche Wasser ist ein wesentliches Stück, worauf Rücksicht genommen werden muß. Sind Salze oder Mineralien darinn befindlich, so verhindern diese nicht nur die Annehmung des dünngemachten Mehls, sondern sie bleiben auch im Branntwein, und geben ihm einen unangenehmen Geschmack. Je reiner also das Wasser ist, je vorzüglicher ist es; ein unreines und mineralisches muß also durch

niederschlagende Mittel verbessert werden. Gemeiniglich findet man bey jeder Branntweinbrennerey Fließ- und Brunnenwasser. Man bedient sich nach Beschaffenheit der Umstände, bald dieses, bald jenes. Fließwasser ist im Sommer wärmer, im Winter kälter; Brunnenwasser, wofern der Brunnen nicht gar zu flach ist, hat Sommer und Winter einerley Wärme.

Von der Feuerung.

Der Holzaufwand bey einer Branntweinbrennerey ist einer der beträchtlichsten Artikel, und sie kann in den Gegenden, wo Mangel am Holz, Torf und Steinkohlen ist, gar nicht bestehen. Man nimmt an, daß 18 Pfund Torf so viele Dienste thun, als 16 Pfund Büchenholz. Das beste Holz ist das Büchenholz, und man thut nicht wohl, des geringern Preises wegen, Eichen, Kiefern und andere dergleichen leichte Holzarten zu nehmen, da sie gleichsam nur weglodern, und

nicht lange Feuer halten. Durch angestellte Versuche der Akademie in Berlin hat sich gefunden, daß 12 Pfund Büchenholz so sehr heitzen, als 16 Pfund Kiefern. Sie verhalten sich also gegen einander, wie 3 zu 4. Eine Mittelgattung von Kiefernholz, welches nicht zu viel und nicht zu wenig Harz hatte, verhielt sich zu gutem Büchenholz, wie 11 zu 17. Und nach einem andern Versuche heitzten 14 und zweydrittel Klafter Büchenholz so viel, als 17 Klaftern Kiefern. Dies beweiset die Güte des Büchenholzes, sein Werth läßt sich darnach leicht berechnen. Zu einer Blase, die 1600 Pfund Wasser fassen kann, oder 800 Dresdner Kannen enthält, die das ganze Jahr durch, Tag und Nacht im Gange ist, rechnet man jährlich 200 Klaftern Büchenholz. Die Blase mag etwas kleiner oder etwas größer seyn, die Consumtion wird sich eben so hoch belaufen. Es ist nicht zu läugnen, daß in den mehresten Brennereyen übel mit dem Holze gewirthschaftet

wird.

wird. Man steckt selbiges in ganzen Scheiten unter die Blase, und schon mehrmalen ist durch die, zum Ofenloch herausschlagende Flamme, der Schornstein angezündet und Schrecken verursacht worden. Warum schneidet man das Holz nicht, das 6 Fuß lange in 3, das 4 Fuß lange in 2 Stücke? Man antwortet: der Brennknecht habe dazu keine Zeit. Gut, so nehme man einen Tagelöhner, der es nur voneinander schneidet, nicht spaltet, und in einem Tage läßt sich viel schneiden. Würde man denn dem Brennknechte auferlegen, daß er dieses geschnittene Holz unter die Blase ins Kreuz übereinander legte, so würde das Anzünden verhütet, die zum Ofenloch herausschlagende Flamme und Hitze nicht verlohren gehen, und ganz gewiß jährlich ein Viertel am Holz ersparet werden. Der Heerd, darinn die Blase ruhet, so wie auch der darunter befindliche Rost, muß von einem geschickten Maurer angelegt werden. Der Rost muß aus starken, nebeneinander gelegten

eisernen

eisernen Stäben bestehen, damit die Asche in das darunter befindliche Loch falle, aber keine Kohlen noch Holz. Der Heerd muß so angelegt seyn, daß die Flamme die Blase von allen Seiten berühre, und so läßt sich oft mit wenigern Feuer die Blase ins Kochen bringen. Zur Asche, die man wöchentlich einigemal hervorräumen muß, wird in der Nähe des Ofens ein steinern gemauertes Behältnis erfordert, um sie darinn aufzubehalten. Die Einnahme davon, da sie stark gesucht wird, ist nicht unbeträchtlich, besonders wenn es gute, reine Büchenasche ist.

Vom Einbrauen der Früchte.

Einbrauen oder Einmeischen, heißt, die geschrotenen Früchte mit Wasser zu einem Teige arbeiten. Zuförderst wird die Blase voll Wasser gefüllt, und dieses ins Kochen gebracht. So wie es kocht, leitet man vermittelst der Rinnen, erst kaltes Wasser, und sodann kochendes, aus der Blase in den Meischbottig. Es ist nicht gleich viel, mehr oder

weniger

weniger Wasser, von beyden zu nehmen, sondern man rechnet auf jeden Dresdner Scheffel, der jetzo eingemeischt werden soll, überhaupt 216 Dresdner Kannen. Denn wird der Teig zu dünn, so läuft das Schrot in Klümper zusammen, und löset sich nicht im Wasser auf; diese verursachen denn Brand in der Blase, und Verlust am Branntwein. Besser ist es, man nehme etwas zu wenig Wasser, der Teig arbeitet sich besser durch, und macht keine Klümper Das Verhältnis des kochenden Wassers gegen das kalte, bestimmt die Jahreszeit. Im Sommer nimmt man gemeiniglich einen Theil kaltes und zwey Theile kochendes; im Winter aber einen Theil kaltes, und drey Theile kochendes Wasser. Nun wird das Schrot mit dem Malz aus den Säcken in den Bottig geschüttet, und sogleich von zwey Leuten mit den Rührscheitern stark durcheinander gearbeitet. Diese Arbeit, wenn 5 und 6 Dresdner Scheffel auf einmal eingemeischet werden, ist nicht leicht, und erfordert

fordert starke Leute. So lange muß auf und ab gearbeitet werden, und kein Winkel im Bottige verschont geblieben seyn, bis daß man nicht das geringste weisse Schrot mehr gewahr wird. Kommt nun noch zu diesem Zeichen, daß die Meische eine halbe Viertelstunde darauf schön braun ist, und süß schmeckt, dann kann man sagen, das Einbrauen ist gerathen. Ist aber die Meische nach dem Einbrauen weißlich und blaß, klebrich und nicht süßschmeckend, so ist das Beweis, daß zu kalt eingemeischet worden, und diese Meische pflegt in der Blase gern anzubrennen. Das übrige Wasser in der Blase wird indessen im beständigen Kochen erhalten, und wofern das eingebraute Schrot ein beträchtliches Quantum ist, wird so viel Wasser wieder in die Blase geschüttet, als so eben zum Einbrauen herausgeschöpft worden. So wie nun, wie oben gedacht, die Meische gänzlich durchgearbeitet ist, wird sogleich die ganze Blase kochend Wasser auf den Teig gefüllt, und zwar

unter

unter beständigem Umrühren des Teiges mit einer sogenannten Krücke. Wobey noch zu erinnern ist, daß, so wie die Blase halb ausgeleeret worden, das Feuer durch Schließung des Ofenloches und der Zuglöcher gedämpft werden muß, damit die Flamme das Kupfer der leeren Blase nicht verbrenne. Nun wird noch einige Zeit die Meische umgekrückt, und das Einbrauen ist vollendet.

Die Geschäfte in einer Brennerey leiden keinen Stillstand, die Blase darf keine Minute ruhen. Es muß also jetzo die Meische, so zwey Tage zuvor eingebrauet worden, völlig ausgegohren haben und fertig seyn, in die Blase gebracht zu werden, um die Läuter davon abzutreiben. Man wird gleich unten davon mehr sagen.

Vom Stellen.

Stellen heißt: der zuvorgedachten eingebrauten Meische ein Vehikulum geben, in welchem sich ihre Theile bequemer auflösen, und durch das hinzugefügte Ferment in die

geistige

geistige Gährung versetzen können. Giebt man dieser Meische zu wenig Wasser, so wird sie nicht genug verdünnet, und liefert weniger Branntwein. Giebt man ihr zu viel Wasser, so erhält man mehrere Blasen zum Abtreiben, und es giebt doch nicht mehrern Branntwein. Dieses ist Zeit- und Holzverschwendung. Man bemerke sich also durch ein Zeichen im Bottig, wie viel Wasser erforderlich sey, um die ganze Masse gerade in vier Blasen abtreiben zu können. Es soll also nun gestellt werden, und wenn eher geschieht das? Nach etwa 2 oder 3 Stunden, keine gewisse Zeit läßt sich festsetzen. Wird das eingebrauete Gut oft aufgekrückt, so verlieret sich seine Hitze geschwinder; auch die Jahreszeit trägt dazu bey. Die sicherste Probe ist, wenn man in der heissen Meische den Finger eine Zeitlang erleiden kann, dann ist es Zeit zu stellen. Man füllt nun den Bottig bis an das obgedachte Zeichen mit kaltem Wasser, schüttet die Hefen hinzu, ar-

beitet die ganze Masse mit der Krücke nochmals eine Zeitlang durch, um die Hefen völlig zu vertheilen, legt die Deckel auf den Bottig, und dieses nennt man stellen, anstellen. Ist alles gehörig zugegangen, so muß die Masse, nach dem Stellen, milchwarm seyn. Das ist der rechte Grad der Wärme, der zur nun darauf folgenden Gährung erforderlich ist. Die Hefe fängt sogleich an zu arbeiten, und ist sie gut gewesen, so muß nach drittehalb, drey, längstens vier Stunden, die Masse in voller Gahre stehen. Erfolgt diese später, so ist entweder zu kalt gestellt, oder die Hefe hat nichts getaugt, und folglich hat die Masse nach 48 Stunden, da sie in die Blase gebracht werden muß, noch nicht ausgegohren. Im ersten Fall, wenn zu kalt gestellt ist, ist kein ander Mittel, als einen Theil Wasser aus dem Bottige wieder heraus zu füllen, dieses mit kochendem Wasser zu ersezzen, um der Masse neue Wärme zu verschaffen, und von frischem Hefe zu geben. Im

zwey-

zweyten Fall, wenn die Hefe nichts getaugt, muß sogleich abermals Hefe gegeben werden, und diese entweder von besserer Güte, oder in stärkerer Portion. Je langsamer und je anhaltender die Gahre dauert, je mehrern Branntwein hat man sich zu versprechen. Je schleuniger aber diese entstehet, je brausender sie ist, je weniger Branntwein. Ist sie so beschaffen, daß nach 48 Stunden die Masse helle ist, sich gesetzt hat, und einen feinen weinsäuerlichen Geruch von sich dampft, dann ist die Gährung vollkommen vollendet, und kein Augenblick Zeit zu versäumen, sie in die Blase zu bringen, und die Läuter abzutreiben.

Vom Abtreiben der Läuter.

Dieses ist die erste chemische Operation in einer Brennerey, die den Branntwein von seinen gröbsten salzigschleimichten Theilen scheidet. Er hat aber noch zu viel saure und öhligte Theile bey sich, er ist noch mit zu vielem Wasser vermischt, daß man den geistigen

Theil kaum durch den Geschmack empfinden kann. In diesem Zustande wird er also nicht Branntwein, sondern Läuter genannt. Das Geschäft des Abtreibens geschiehet folgendermaßen: Sobald die Blase des kochenden Wassers entlediget ist, dessen man sich zum Einbrauen bedienet hat, muß sie sogleich mit der nun fertigen und ausgegohrnen Meische, welche 48 Stunden zuvor eingebrauet worden, angefüllt werden. Theils gehet dadurch keine Zeit verlohren, theils wird die noch in der Blase befindliche Hitze benutzt, theils ist es Vortheil für die Blase, welche durch das darunter befindliche Feuer, ohnangefüllt Noth leiden würde. Ehe selbige aber noch gefüllt wird, muß die Meische im Bottige, die aus 4 vollen Blasen besteht, umgerührt werden, um dickes und dünnes untereinander zu bringen. Wird dieses nicht beobachtet, so bleiben die Träbern auf dem Boden, und kommen alsdenn mit der vierten und letzten Blase in die Blase, und verursachen wegen ihrer Schwere,

re, Brand. Die Blase darf nicht ganz voll gefüllt werden, es würde alles in die Vorlage überlaufen. Wenn man den Ellenbogen auf die Blase legt, die Hand in den Blasenhals hinuntersenkt, und bald mit dem längsten Finger die Meische erreichen kann, alsdann ist sie gehörig gefüllt. Jetzt muß nun starkes Feuer unter die Blase gemacht werden, um sie ins Kochen zu bringen, und zwar so viel, daß sie nach abgebranntem Holz, bey Kohlen abgetrieben werde. Die Meische muß in der Blase oft umgerührt werden, um das Anbrennen zu verhüten. Wird dieses versehen, so verdirbt die Blase und der Branntwein. In der Zeit, ehe die Meische ins Kochen kömmt, hat der Brennknecht Zeit, das Wasser im Kühlfaß kalt zu pumpen. Nie darf dieses versäumt werden, bey jedem Gang der Blase müssen die Rohre kalt liegen. Die Meische wird nun anfangen, sich zu heben und zu kochen. Ein Deckel auf den Blasenhals, mit einem Loch, durch welches die Rühr-

stange gehet, ist nothwendig. Dieser verhindert, daß nicht so viel Geist verfliege. Nun kocht die Meische, und sogleich muß der Helm aufgesetzt werden. Dieser wird nun in seinen Einfügungen, sowohl am Blasenhals, als an den Rohren mit frischem Leimen verstrichen. Diese Arbeit darf nicht flüchtig geschehen, denn eine einzige kleine Oefnung würde Verlust an Branntwein bringen. Indessen muß nun schon eine Tonne, als Vorlage, beym Ausgange der Rohre zurecht gelegt seyn. In deren Spundloch wird ein weiter Trichter gesetzt, und in diesen ein reiner wollener Lappen gelegt, um dadurch die aus den Rohren laufende Läuter zu filtriren. Wohl gethan ist es, wenn man hier über Rohr und Trichter beständig ein nasses Tuch ausbreitet, dies verhindert das Verfliegen des Geistes. Die Blase gehet nun an, das heißt, sie fängt an abzutreiben; sogleich muß das Ofenloch geschlossen werden, um die Läuter nicht zu schnell laufen zu lassen; und wo-

fern

fern sie wegen zu starken Feuers, dennoch zu stark gehet, müssen auch die am Ofen angebrachten Zuglöcher nach und nach zugesetzt werden, bis daß die Läuter im gehörigen Gange ist. Sollte sie durch Erlöschen des Feuers zu schwach gehen, wodurch unnöthig Zeit verlohren würde, so giebt man dem Feuer wieder etwas mehr Luft. Ueberhaupt ist es ein wesentlicher Theil der Wissenschaft eines Brennknechts, daß er das Feuer wohl zu regieren verstehe. Nie darf während dem Gange der Blase das Ofenloch geöfnet werden, um wohl gar frisch Holz unterzulegen. Das Feuer würde sogleich wieder lebhaft brennen, Geist und Phlegma müßte übergehen, und das widerspricht der Absicht. Bestehet die Meische in der Blase aus viel leichten Früchten, als Waizen, Gerste, so ereignet sich der Fall oft, daß dicke und dünne, aus der Blase, in die Vorlage gehet. Das verursacht Verlust. Kein ander Mittel dagegen ist, als sogleich alle Ofenlöcher zu schließen,

den Helm mit nassen Tüchern zu belegen, und das Einschießen wird aufhören. Ein geschickter Brenner versteht indessen schon seine Holzeintheilung zu machen, nach Beschaffenheit der Früchte, die er brennt. Er weiß es, daß Waizen nicht so viel, und Gerste noch weniger Holz bedarf, als Roggen. Die Blase ist nun ruhig im Gange, man rechnet von der Zeit an, daß sie gefüllt worden, bis zu ihrem Abgange, drey bis viertehalb Stunden. Die Zeit eigentlich, wenn eher der Helm abzustoßen ist, beruhet auf den Geschmack der Läuter; empfindet man nichts mehr geistiges, dann nimmt man ihn ab. Erfahrung ist hier die beste Lehrmeisterin. Außerdem weiß man schon, wie viel Kannen nach Verhältnis der in der Blase befindlichen Früchte man abtreiben muß, und hierzu dient der Maßstock, um in der Vorlage das Vorhandene zu messen. Die erste Blase ist nun ab, der Helm wird abgenommen, das in der Blase zurückgebliebene Spülleich wird ausge-

schöpft. Sogleich wird aus dem nemlichen Bottige, daraus die erste Blase genommen worden, die Blase zum zweytenmal gefüllt. Ist auch diese abgetrieben, wird die dritte Blase gefüllt, und sodann die vierte, welche den Bottig leer macht, und so haben alle 4 Blasen, 4 Tonnen Läuter geliefert. Dies ist der tägliche Gang der Geschäfte einer Brennerey, welcher pünktlich befolgt werden muß. Jede Minute muß nützlich angewandt werden, und wenn früh Morgens eingebrauet worden, so müssen Abends 4 Blasen abgetrieben und der Brenner fertig seyn, die Läuter überzubringen, um nun den Branntwein davon abzudestilliren. Dieses Geschäft geschiehet des Nachts, theils dem Brennknechte die nöthige Ruhe zu gönnen, besonders aber weil dazu keine bequemere Zeit gefunden werden kann, da die Meischen am Tage abgetrieben werden müssen, um dem Vieh beständig frisch und warmes Futter zu verschaffen. Wäre indessen in einer Brennerey eine eigene Blase

vorhanden, in welcher nie Meische und Läuter abgetrieben würde, sondern blos der reine Branntwein, so wäre das ein großer Vorzug; der Branntwein würde einen reinern Geschmack haben; man liefe nicht Gefahr, daß der Brenner die Zeit verschliefe, den Branntwein abzunehmen; dem Stehlen des Branntweins aus der Vorlage wäre vorgebogen; und überhaupt könnte man alsdenn den Branntwein auf das behutsamste abtreiben, ohne Rücksicht auf die Länge der Zeit nehmen zu dürfen, die alsdenn, wenn er zur Nachtzeit gehet, vorgeschrieben ist, und er frühmorgens abgenommen seyn muß, um sogleich wieder einbrauen zu können. So weit gehet die Mechanik unserer heutigen Branntweinsfabriken, daß man sich nicht erlaubt, nach chemischen Gesetzen zu verfahren.

In Rücksicht der großen Meischbottige ist noch etwas nachzuholen. Man hat bezweifelt, daß es vortheilhaft sey, die 4 Blasen, so täglich abgetrieben werden, in einem

Bottige einzumeischen, und der Einwurf, daß durch die ofte Bewegung, wenn die Meische auf 4mal in die Blase gefüllt wird, viel Geist verlohren gienge, scheint etwas vor sich zu haben. Man findet auch würklich Brennereyen, wo die nämliche Menge Frucht, statt in einem Bottige, in 4 kleinere eingemeischet wird; so, daß jede dieser Meischen nur einmal in Bewegung kömmt, wenn sie in die Blase gefüllt wird. Allein, welche Zeit geht darüber verlohren! Das Geschäft, das der Brennknecht im großen Bottige auf einmal, freylich mit etwas säuerer Arbeit, vollendet, muß er in den kleinen Bottigen auf 4mal verrichten; und nun ist die Frage: ob nicht die Versammlung mehrerer würkenden Theile, das meiste beytrage, daß sich aller nur mögliche Branntwein aus den Früchten gewinnen lasse? Die Erfahrung lehret, daß ein Dresdner Scheffel Roggen, nach der allgemeinen Art behandelt, und mit Inbegriff der dazu gehörigen Malzportion, 42 Dresdner

ner Kannen Branntwein geben könne. Sollte es wohl möglich seyn, durch eine andere Procedur noch mehr zu erhalten?

Vier Tonnen Läuter, wie obgedacht, sind nunmehr abgetrieben, es soll nun der Branntwein daraus destilliret werden. Diese Läuter hat noch viele saure und öhligte Theile, und noch beynahe zwey Drittel Phlegma. Durch eine folgende Destillation wird er von diesem Phlegma befreyet, und man erhält einen reinen Branntwein. Aber er ist zu stark, er kann mit Recht Spiritus vini genannt werden, er ist nicht trinkbar. Man erwählt also die Mittelstraße. Man bringe die 4 Tonnen Läuter wieder in die Blase, und destillire selbige so lange, als noch Geist geschmeckt wird, und das nennet man in vielen Brennereyen halben Wein. Auch dies Geschäft geschieht des Nachts; Den folgenden Tag werden wieder 4 Tonnen Läuter abgetrieben, und nun kann erst trinkbarer Branntwein verfertiget werden. Man bringt diese 4 Tonnen

Läuter

läuter in die Blase, zugleich auch den die Nacht zuvor verfertigten sogenannten halben Wein, und destilliret beydes, so erhält man einen vollkommenen Branntwein.

Vom Destilliren des Branntweins.

So wie jeden Tag die 4 Tonnen Läuter abgetrieben sind, und das Spüllich aus der Blase geschöpft ist, wird Anstalt zum Weinüberbringen gemacht. Es sey nun halber oder guter Wein, der die Nacht durch destilliret werden soll, so ist es Pflicht für den Brennknecht, die Blase und den Helm, so wie auch die Rohre rein zu machen. So wie überhaupt Ordnung, so ist auch Reinlichkeit in einer Brennerey höchst wesentlich. Ein tüchtiger Brennknecht wendet auf seine Blase die größte Aufmerksamkeit; er muß sie waschen, scheuern, und im Fall den Tag über die Meische angebrannt ist, nicht eher aufhören, bis alles, auch das kleinste Fleckgen rein gemacht ist, und ist er ganz fertig, muß seine Blase wie ein Spiegel seyn. Das sind keine unbe-

unbedeutende Dinge, sie haben aber vollen Einfluß auf den Geschmack des nun daraus zu destillirenden Branntweins. Wird halber Wein gemacht, so werden blos die den Tag über abgetriebenen vier Läutern in die Blase gebracht, und da diese nicht davon voll wird, der übrige Raum mit Wasser angefüllt: denn nie darf eine Blase, bey vollem Feuer, nur halb voll seyn. Der Helm wird sogleich aufgesetzt, mit Leimen sorgfältig verstrichen, und eine große Vorlage vorgelegt. Das Holz, dabey der halbe Wein, so wie auch der gute Wein, die ganze Nacht gehen soll, muß auf einmal, und in hinreichender Menge, untergelegt werden. Indessen daß nun der Brennknecht das Wasser im Kühlfaß kalt pumpt, wird die Blase ins Kochen kommen. So wie sie angehet, werden alle Ofenlöcher geschlossen, nur ein Zugloch etwa offen gelassen, und der Brennknecht, da der halbe Wein nicht nach gewissen Graden der Stärke abgenommen wird, sondern man nur die Vorlage voll

laufen läßt, kann ohne weitere Sorge zur Ruhe gehen. Die folgende Nacht aber, da der gute Wein gemacht wird, hat er mehrere Aufmerksamkeit anzuwenden. Wie obgedacht, wird dann der die Nacht zuvor gemachte halbe Wein übergebracht, und zugleich die den nämlichen Tag abgetriebenen 4 Läutern. Die übrigen Geschäfte sind wie beym halben Wein, nur daß zur Vorlage ein reines Geschirr genommen werden muß, das keine Läuter in sich gehabt hat. Ist die Blase im Gange, so ist große Vorsicht nöthig, daß beym Ausgange der Rohre kein Licht zu nahe komme. Der feinste Geist gehet aus der Blase zuerst über, je mehr herüber ist, je schlechter wird der Branntwein. Kömmt man nun jenen feinen Dünsten mit dem Licht zu nahe, so entzünden sie sich, die Flamme läuft in der Geschwindigkeit durch das Rohr in die Blase, steckt den ganzen Branntwein an, und wirft den Helm mit Gewalt ab. Schaden und Schrecken sind die Folgen davon. Dennoch

ist

ist noch ein Mittel, diesem Zufall vorzubiegen, wenn man entschlossen genug ist, den Ausgang des Rohres sogleich mit einem Tuche eine Zeitlang zu verstopfen, der Mangel an Luft erstickt die Flamme. Der Brennknecht kann nun ebenfalls zur Ruhe gehen, seine Blase ist im Gange. Aber er muß seine Ruhe abzukürzen wissen, um nach der Vorlage zu sehen. Versiehet er das, verschläft er den Zeitpunkt, so erhält man einen Branntwein, der nicht Probe hält, und also zu schwach ist, weil zu viel Phlegma darunter gekommen ist. Kein ander Mittel ist alsdenn, als ihm durch Zusatz sehr starken Branntweins die gehörige Güte zu geben, oder ihn nochmals abzudestilliren. Ein vollkommener Branntwein muß rein am Geschmack seyn, weder nach der Blase, noch nach multern (moderigten) Früchten schmecken. Beydes ist zu verhüten, wenn man gute Früchte erwählt, und der Brennknecht das Geschirr rein erhält. Er muß kristallenklar seyn; auch dies muß durch sauber rein gewaschene Filtrir-

trix-Lappen können bewirkt werden. Er muß probemäßig seyn; dieses wird erlangt durch das gehörige Abnehmen, daß nicht zu viel Phlegma darunter komme, und dieses kann nur Erfahrung lehren. Die gemeinste Weise, den Branntwein abzunehmen, oder zu bestimmen, wenn ehe er probemäßig ist, ist diese: man ziehet aus der Vorlage mit dem Stechheber etwas Branntwein, und läßt ihn in ein gewöhnlich Probeglas, das unten spitz und oben flach auslaufen muß, scharf laufen. Giebt er hier keine Probe, das ist, entstehen auf der Oberfläche keine Perlen, so ist er bereits zu schwach, oder nach gemeiner Sprache, verlaufen. Giebt er aber die Probe, so nehme man Wasser, und gieße etwas davon darunter. Man bedient sich dazu eines kleinen Löffels, oder auch kleinen blechernen Töpfgens, in Form eines Fingerhuts. Hält der Branntwein nun, nach gegebnem Wasser, durch den Heber noch immer Probe, so ist er noch zu stark, und man kann noch dazu laufen lassen. Giebt er aber, nach gegebenem Wasser, keine Probe mehr, oder zertheilen sich die vorhandenen Perlen schnell, dann ist es Zeit, ihn abzunehmen, und die Vorlage zuzumachen. Es läßt sich ohnmöglich bey dieser Probe bestimmen, wie viel

Wasser zu nehmen sey. Man bediene sich allezeit des nämlichen Geschirres; man merke ab, wie viel Töpfgen oder Löffel voll Wasser man genommen hat, man probire nach einigen Tagen den Branntwein, ob er zu stark, oder zu schwach sey; und so wird man nach wenigen Versuchen die sicherste Erfahrung machen können. Die Probe durch den Geschmack ist mißlich; der erfahrenste Branntweinkenner kann sich irren; besser ist es, hier die Kunst zu Hülfe zu nehmen. Einige bedienen sich auch zur Probe, statt des Wassers, des Branntweins, so wie er zu der Zeit aus dem Rohr läuft. Sie fangen ihn im Löffel auf, gießen ihn ins Glas zu dem aus der Vorlage gezogenen Branntwein; beyde Versuche sind zu gebrauchen. Man hat noch eine Erfahrung, zu bestimmen, wie viel Branntwein man erhalten werde, wenn erst die Hälfte oder etwas darüber abgelaufen ist. Man nennt es die Röhrenprobe. Vermittelst des Löffels fängt man den aus dem Rohr laufenden Branntwein auf, gießt ihn ins Probeglas, und probirt ihn mit dem Stechheber. Dieses versucht man oft und so lange, bis daß im Glase keine Perlen mehr entstehen, oder sich doch wenigstens schnell zerschlagen. Nun mißt man in der Vorlage,

vermittelst eines dazu abgetheilten Maaßstabes, wie viel Kannen darinn befindlich. Die Hälfte dieses Quanti rechnet man zum Ganzen, und so weiß man, wie viel Branntwein man erhalten wird. Z. B. es befänden sich in der Vorlage 160 Dresdner Kannen, die Hälfte davon ist 80, beydes zusammen beträgt 240, und auf so viel Kannen kann man gewiß Rechnung machen.

Der Branntwein, so wie er zum Verkauf dienlich, ist nun abgenommen, die Vorlage auf die Seite geschaft worden. Dennoch zeiget der Geschmack, daß das, was aus der Blase annoch übergehet, geistige Theile mit sich führt. In die Vorlage durften diese nicht kommen, denn durch ihr grobes Phlegma würden sie den Branntwein verdorben haben. Man lege also abermals eine Tonne vor, lasse das, was noch zurück ist, hineinlaufen, und dieses nennt man den Nachgang. Den folgenden Abend bringt man solchen mit in die Blase zum halben Wein, oder man verfertiget Eßig daraus.

Von der Verbesserung des Branntweins.

Es ist unvermeidlich, daß auch bey einer zweyten Destillation des Branntweins, nicht alle sauersalzig-schleimigte Theile, wie sie

Wiegleb nennt, in der Blase zurückbleiben, sondern dennoch noch ein guter Theil mit dem brennbaren Geiste vereiniget übergehet, welches Leute von gutem Geruch und Geschmack leicht erkennen können. Um dieses zu vermeiden, und jene sauersalzig-schleimigte Theile vom brennbaren Geiste zu scheiden, werfe man in die Läuterblase 2 bis 3 Mäßgen gesiebte Asche, oder eben so viel an der Luft zerfallenen Kalk, nach Proportion der Menge des Branntweins; der hierüber destillirte Branntwein wird sich durch reinern Geruch und Geschmack merklich auszeichnen. Man pflegt auch zu behaupten, daß Branntwein, der von lauter Roggen gebrannt sey, einen etwas herben, rauhen Geschmack habe. Dieserhalb legt man in die Vorlage, auf den Filtrirlappen, ein Säckgen mit gestoßenem Gewürz, als Nelkenpfeffer, Coriander, und der Branntwein wird einen lieblichen Geschmack davon erhalten. **Kümmel- Anies- Wacholdern- Calmus- Pommeranzen- Citron-Branntwein** zu verfertigen, machen keine Umstände. Man thut diese Artikel nur in die Weinblase, und der Branntwein wird mehr oder weniger ihren Geschmack annehmen, nachdem die Quantität ist, die in die Blase kömmt. Zerstößt, zerschneidet man diese Artikel, so ist

man

man nur die Hälfte derselben benöthiget. Die Farbe dieser Branntweine, als Calmus, roth; Citron, gelb; Pommeranzen, dunkelgelb; giebt man ihnen in der Vorlage, da man zu roth, Sandel; zu gelb, Curcumai; zu dunkelgelb, Curcumai und Sandel, in ein Säckgen auf den Filtrirlappen legt.

Von der Wartung des Branntweins.

Je länger der Branntwein liegt, desto besser wird er. Er vergrößert seine Stärke, und verbessert seine Farbe. Aber er verzehret sich, am meisten, wenn er noch frisch ist, und dies kann dem Wirth merklichen Schaden bringen. Er muß nicht nur die Interessen seines liegenden Capitals, sondern auch das in Erwägung ziehen, daß der Branntwein durch dies Verzehren vermindert wird. Die Interessen werden durch die Verbesserung des Branntweins reichlich vergütet. Das Verzehren muß man suchen, so viel möglich, zu verhindern. Dies kann man auf folgende Weise bewerkstelligen: Der Branntwein muß an einem recht kühlen Orte verwahret werden; denn die Wärme treibet den Geist in die Höhe, er muß verfliegen. Die Oeffnungen der Gefäße müssen so genau als möglich verstopft werden, zu welchem Ende man

den Spund zu jedem Fasse mit einem Lappen zu umwickeln pflegt. Die Branntweinfasse müssen beständig voll erhalten werden; denn das verhindert die Bewegung, und also auch die Verfliegung des Geistes. Man fülle den Branntwein, wo möglich, auf alte Fasse, in welchen schon Branntwein gewesen ist: läßt sich das nicht thun, und man ist gezwungen, neue Fasse zu nehmen, so fülle man selbige einige Tage zuvor mit laulicht-warmen Wasser, damit die noch leeren Luftlöcher in dem frischen Holze sich verstopfen. Dann fülle man den Branntwein darein, und befeuchte selbige auserhalb und bey warmer Witterung oft mit nassen Tüchern.

Von den mancherley Verfahren in den Brennereyen.

Nur wenige Brennereyen werden in allen Stücken ganz überein verfahren, sie weichen mehr oder weniger von einander ab. Lokale Umstände verändern die Sache, die Hauptabsicht bleibt indessen bey allen überein. So wird z. B. die eine Brennerey mehrere Blasen haben, wenn sie Raum und Viehställe genug besitzt. Eine andere wird sich mit einer kleinen Blase behelfen müssen, weil sie jene Vortheile nicht hat. Eben so verhält

es

es sich mit den Früchten. Bald brennt man diese, bald jene Früchte. Der Preis derselben giebt die Vorschrift. Kostet der Waizen nur wenige Groschen mehr, als der Roggen, so wird man lieber jenen brennen, als diesen. In Rücksicht der mancherley Abänderungen im Brennen selbst, ist es ohnmöglich, Regeln zu geben, Zeit und Umstände geben die Vorschrift. Dennoch will man noch die Quantität der Früchte zu bestimmen suchen, wie sie im gehörigen Verhältnis mit der Blase stehen muß. Auf eine Blase, die 1450 bis 1600 Pfund Wasser hält, können 3 und ein halb, 4 und ein halb, bis 5 Dresdner Scheffel eingebrauet werden. Brauet man weniger ein, so wirft es die Kosten nicht ab, und das Futter fürs Vieh wird zu dünn. Brauet man mehr ein, so ist die Masse für die Blase zu groß, es ist nicht möglich, allen gehörigen Branntwein daraus zu erhalten. Das Mittel obiger Angaben für eine Blase von gedachter Größe ist das sicherste. Wenn indessen nach Vorschrift der obigen Abtheilung, alle 2 Tage ein Faß Branntwein gemacht werden soll, nämlich den ersten Tag halber Wein, den andern, guter Wein; so müßte nach dieser Vorschrift, in zwey Tagen, ein Faß von 10 Dresdner Scheffeln gemacht werden, wenn

auf einmal 5 Dresdner Scheffel eingebrauet werden sollen. Jene Vorschrift erstreckt sich nur auf den Fall, wenn die zu einem Faß Branntwein bestimmte Quantität Frucht nicht mehr beträgt, als zu einem Faß Branntwein m. o. w. erforderlich ist, dann macht man alle 2 Tage ein Faß. Da aber 10 Dresdner Scheffel Frucht natürlich ohngleich mehr Branntwein geben müssen, als zu einem Oxhöft oder Faß Branntwein erforderlich ist, so würde die Vorlage überaus groß seyn müssen, um allen Branntwein aufzunehmen. In diesem Betracht verfährt man also: man brauet 3 Tage nacheinander, jeden Tag 5 Dresdner Scheffel ein. Von der ersten Meische macht man halben Wein; diesen theilet man von einander, und macht von der einen Hälfte, mit Inbegriff der zweyten Meische, die folgende Nacht ein Faß guten Wein; die dritte Nacht macht man von der zweyten Hälfte des halben Weins, mit Inbegriff der dritten Meische, das zweyte Faß guten Wein: So erhält und verfertiget man in 3 Tagen, von 15 Dresdner Scheffeln, 2 Faß Branntwein, jedes von 7 und einen halben Dresdner Scheffeln. Mehrere Beyspiele werden nicht nöthig seyn.

Von den Mast-Ställen.

So unentbehrlich Fruchtböden bey einer Brennerey sind, um mehrere tausend Scheffel bey sich ereignenden niedrigen Fruchtpreisen, aufkaufen und aufschütten zu können; so nothwendig Malzböden sind, das Malz auf ein ganz Jahr in Vorrath zu machen: so wenig darf bey einer wohl angelegten Brennerey Mangel an Mast-Ställen seyn. Es ist gut, wenn außer den gewöhnlichen mit Vieh besezten Ställen, noch einige andere Reserveställe vorhanden sind. Denn da alles Vieh, bey bald vollendeter Mast viel weniger frißt, als in der Mitte der Mast, und sein Futter nicht mehr bezwingen kann; so ist es Pflicht für den Wirth, dahin zu sehen, daß das übrige Futter nützlich angewandt werde. Er kauft daher mager Vieh, und hierzu sind Reserveställe nothwendig, bis daß das fette Vieh die gewöhnlichen Mastställe leer gemacht hat. Auch noch andere Vorfälle ereignen sich, die dergleichen Ställe unentbehrlich machen; man nennt sie dieserwegen Nothställe. Ein großer Vortheil und Zeitgewinn ist es, wofern die Ställe, vornämlich die Schweinställe, sich nahe bey der Brennerey befinden, so, daß das Futter aus dem Spülleichsbottig durch Rinnen sogleich in die Ställe geleitet werden

kann. Geschiehet das durch Eymer, Butten, die dahin getragen werden müssen, gehet dreyfache Zeit verlohren, und das verträgt die Brennerey nicht. Das Schwein ist ein unruhig Thier; es wühlt die Erde auf, und zerbeißt das Holzwerk. Sind daher die Ställe mit Kieselsteinen gepflastert, so wird es das ganze Pflaster umwenden; und sind die Tröge von Holz, so wird es selbige zerbeißen. Man belege also die Ställe mit steinernen Platten, verwechsele die hölzernen Tröge mit steinernen, die Kosten werden durch die Dauer derselben reichlich vergütet. Das Schwein ist auch das säuischeste Thier, es wirft seinen Koth in sein Futter, und verdirbt es. Man mache daher über den Trog ein schräge von der Wand ablaufendes breternes Dach, so daß das Schwein blos mit dem Kopf in Trog kommen, aber nicht hineintreten kann. Das Mastvieh dünstet stark; sind nun die Mastställe überbauet, etwa mit Böden und dergleichen, so wird das obere Holzwerk von dem starken Broden (Ausdünstung) Noth leiden, und nach wenigen Jahren neu erbauet werden müssen. Man lege daher in jedem Schwein- und Rindviehstall einen Schornstein, oder Rauchfang an, der den Broden zum Dache hinaus leitet, dies ist vortheilhaft fürs Vieh und für den

Stall.

Stall. Das nämliche gilt auch selbst dem Branntweins-Laboratorio. Es ist nie gut, wenn dieses überbauet ist, denn der Dampf der kochenden Blase, der Meischbottige, wenn selbiger keinen Ausgang hat, giebt Anlaß zu öftern Reparaturen und Unkosten. Man legt dieserhalb über die Blase einen weiten Rauchfang, nur von Bretern, an, der den Broden ebenfalls zum Dache hinausleitet. Die Rindviehställe können entfernter liegen; denn diesen wird das Futter zuvor eingebrühet, und muß also getragen werden.

Von den Schweinen.

Es ist nicht gleichgültig, welche Art Schweine man auf die Mast stellen will, es gehört Erfahrung dazu. Aus mancher Gegend sind sie zur Mast besser geschickt, als aus einer andern. Geschnitten müssen sie aber alle seyn, denn außerdem wird die Mast außerordentlich verzögert. Sind sie langgestreckt, hochbeinig, und fallen sie gleich über das Futter, so hält man das für gute Zeichen. Man pflegt die magern Schweine entweder einzeln aufzukaufen, oder in der Menge. In jenem Fall ist der Einkauf oft vortheilhafter, als in diesem; allein da es schwer ist, beym einzelnen Aufkauf Schweine von gleichem Schlage und Größe zusammenzubringen, worauf doch die Fleischer beym Handeln des fetten Viehes besonders ihr Augenmerk richten, und da das Schwein, als ein unverträgliches Thier, mit andern seines gleichens, mit dem es nicht auferzogen ist, selten ruhig seyn kann, so daß sie einander zu Schande beissen; so kauft man lieber aus einer ganzen Trife so viel Schweine, als man auf einen Stall bedarf. Man bringt sie gleich in Maststall, und wofern sie

unruhig

unruhig sind, sich beissen, ist kein besser Mittel, man breche ihnen die Zähne, dieses sichert vor Schaden. Das Futter für sie, besteht blos in Branntweins-Spülleich. Aber eben auf ein regelmäßiges Füttern beruhet sehr viel, wenn die Mast gerathen soll. Das Branntweins-Spülleich ist scharf und hitzig, das Schwein muß nach und nach daran gewöhnt werden. Giebt man dem magern Vieh, so wie es auf den Maststall kömmt, das reine Spülleich, so säuft es dieses zwar, aber es wird trunken, es taumelt. Dies ist Beweis der Hitze des Futters. Man gebe ihm also die ersten Tage halb Wasser, halb Spülleich; man breche darauf von dem Wasser immer ab, bis daß es das lautere Spülleich vertragen kann, und man wird für Schaden gesichert seyn. Die Mastzeit der Schweine wird überhaupt in drey Theile eingetheilt. Im ersten Theile werden sie zur Mastung gewöhnt und vorbereitet; man giebt ihnen nur das Flüßige des Spülleichs. Im andern Theile stehen sie in vollem Futter; man giebt ihnen Flüßiges und Trabe des Spülleichs zugleich. Im dritten Theile können sie das volle Futter nicht mehr bezwingen; man giebt ihnen nur blos die dicken Traben des Spülleichs. Die Absicht der Mast ist, daß das Vieh vollkommnes Fleisch, und vollkommenes Fett gewinnen soll. Wässerigtes Fleisch und Fett kann nicht so dauerhaft seyn, als das feste, und jenes kann nicht so sehr ins Gewicht fallen, als dieses. Dies ist der Grund, dem Viehe im letzten Theile der Mastzeit, starkes, dickes Futter zu geben. Soll die Mast ganz vollkommen seyn, so gebe man dem Vieh, Schweinen sowol als Rindvieh, einige Wochen zuvor, ehe es geschlachtet wird, geschrotene Gerste, oder andere Früchte, welches Schrot man nur auf das gewöhnliche Futter streuet, dies macht vollkommen, was

noch

noch zu verbessern war. Nie muß Mastvieh Mangel am Futter leiden, und überhaupt muß es so abgewartet werden, daß es immer Lust zum Fressen behält. Giebt man ihm auf einmal zu viel, so verprasset es das Futter, es gehet verlohren, und wird dem Vieh zum Ekel. Man gebe ihm auf einmal wenig, aber oft, und das Vieh wird beständig Lust zum Fressen haben. Rohe Hülsenfrüchte und Körner verursachen in dem Magen des Mastviehes große Blähungen, wenn sie nicht vorher sind geschroten, oder eingeweicht worden. Diese Blähungen benehmen die Lust zum Fressen; dieses muß ein Wirth zu vermeiden suchen. Zufluß frischer Luft ist allem Mastvieh wesentlich nothwendig; im Sommer müssen die Ställe kühl, und im Winter warm gehalten werden. Reinlichkeit ist schlechterdings erforderlich, wenn die Mastung vorwärts gehen soll. Es ist daher nicht genug, daß die Fußböden der Schweinställe etwas abhängig angelegt werden, um den Abfluß zu erleichtern, sondern sie müssen auch täglich zweymal mit Wasser rein ausgespült und gefeget werden. Auch das Schwemmen der Schweine, in einem Fluß oder Teich, etwa über ein und den andern Tag, ist ihnen Sommer und Winter sehr zuträglich, und vermehrt die Lust zum Fressen. Wie viel Schweine man auf eine Blase halten soll? Diese Frage ist leicht zu beantworten. Die Zahl wird durch die Menge der Früchte bestimmt, die täglich sollen gebrannt werden. Man rechnet auf 4 Dresdner Scheffel 56 Schweine, doch hierbey kein Rindvieh. Gehet es zum Ende der Mastung, daß die Schweine ihr Futter nicht mehr bezwingen, dann kann man auf die nämliche Menge Futter schon wieder magere Schweine aufstellen. Nie muß man aber zu viel Vieh sich auf den Hals laden, damit dieses nie Mangel an Futter leide. Es ist

besser,

besser, daß Futter übrig bleibe, als daß es fehle; der Verlust des erstern, ist nicht so groß, als der Nachtheil des zweyten. Das sämtliche Schweine-Mastvieh auf einen Stall zu stellen, ist nicht rathsam, der Verkauf wird erschwert. Die Kräfte der Fleischer sind nicht alle gleich, einen Stall fetter Schweine von 50 und mehr Stück auf einmal bezahlen zu können; er kann so viel auch in kurzer Zeit nicht konsumiren. Man gestattet in dem Fall dem Fleischer zwar wohl, und richtet den Handel darnach ein, die Schweine, so wie er sie benöthiget ist, abzuholen, so daß der Stall nach einer Anzahl Wochen geräumt seyn muß; aber das verursacht Irtung in der Rechnung; man weiß nicht, wenn eher man wieder magere Schweine aufstellen kann. Besser ist es, man habe Ställe verschiedener Größe; man vertheile seine Schweine in 10, 15, 20 bis 25 Stück; so hat man Ställe, die die Fleischer nach ihren Kräften handeln und bezahlen können.

Vom Rindvieh.

Das Rindvieh zur Branntweins-Mast bestehet in Ochsen und Kühen. Erfordern die Schweine eine gewisse Erfahrung und Kenntnis beym Aufkauf, so bedarf der Aufkauf des Rindviehes, besonders der Ochsen, eine weit größere Kenntnis. In Rücksicht der Arbeit, dazu diese sollen gebraucht werden, und in Rücksicht der Mastung, dazu sie nach vollendeter Aerndte pflegen aufgestellt zu werden, müssen sie geschnitten seyn; im ersten Fall sind sie alsdenn bey der Arbeit von größerer Dauer; im zweyten, geschickter zur Mastung. Vor allen Dingen aber ist erforderlich, wer Rindvieh mästen will, daß er Ackerbau habe. Hat er diesen nicht, so würde es Thorheit

seyn,

seyn, Rindvieh zu mästen, da er das Stroh nicht selbst erzeuget, sondern es kaufen muß. Hat er aber Ackerbau, kann er das zum Futter und zum Streuen erforderliche Stroh selbst bauen, kann er den Mist selbst benutzen, dann ist die Verbindung einer Brennerey mit der Landwirthschaft von wesentlichem Nutzen, und einer blosen Schweinemast weit vorzuziehen. Man pflegt durch die Ochsen auch die Holzfuhren thun zu lassen, welche, wenn selbige durch Lohnfuhren verrichtet werden, jährlich eine beträchtliche Ausgabe verursachen. Allein man bezweifelt noch diesen Vortheil. Wird der Ochse durch die Holzfuhren zu sehr angegriffen; ist der Ochsenknecht unvorsichtig, ihn gewaltsam zu übertreiben, so fällt der Ochse, und der Schade ist groß. In diesem Betracht, und zu solcher schweren Arbeit, ist ein Gespann Pferde sicherer, nicht zu gedenken, daß man mit selbigen mehr ausrichten kann, als mit 12 Ochsen. Die Anzahl des Rindviehes, das, um den Dünger zu bekommen, gehalten wird, muß durch die Menge des Düngers, den man jährlich nöthig hat, bestimmt werden; sodann aber auch und besonders, durch die Menge des Futters. Man rechnet gewöhnlich auf ein Stück großes Vieh jährlich 8, 10 bis 12 Fuder Mist; bisweilen steigt es auf 18. Ein fränkischer Landwirth hat von jedem Ochsen wöchentlich etwas mehr, als ein kleines Fuder gehabt. Die Nutzung des Kuhviehes erstreckt sich blos auf die zu verkaufenden Kälber und auf die Milch. Hat man Gelegenheit, diese frisch zu verkaufen, so ist der Vortheil größer, als wenn Butter und Käse daraus gemacht wird. Wenn man die jährliche Milchnutzung von einer Kuh zu 48 annimmt, so giebt davon das erste Vierteljahr nach Abwerfung des Kalbes, fast 22; das zweyte, 16; das dritte, 7; und das

vierte

vierte Vierteljah, 3. Was in Ansehung der Fütterung, der Reinlichkeit, bey den Schweinen ist gesagt worden, kann auch größtentheils beym Rindvieh angewand werden. Auf beyde ist noch zu erinnern, daß das Futter ihnen wohl warm, aber nie kochend-heiß darf gegeben werden. Giebt man dem Rindvieh wöchentlich einmal Küchensalz zu lecken, reibet man wöchentlich einmal ihnen die Zunge damit ab, so ist das ein vorzügliches Mittel, die Lust zum Fressen zu unterhalten.

Von der Berechnung des Nutzens einer Branntweinbrennerey.

Es ist kein Gewerbe, das, wenn es einem Wirthe nützlich seyn soll, einen so großen Fleiß und eine so strenge Ordnung erfordert, als das Branntweinbrennen, und die wirthschaftliche Hauptregel: Ein Wirth muß sich bemühen, das Seinige so hoch zu nützen, als es möglich ist, findet hier in ihrem ganzen Umfange statt. Wenn man die Materialien, den Lohn und den übrigen Aufwand in Anschlag bringt, so werden viele die Lust zum Brennen verlieren. Der wahre Vortheil steckt in dem Spülleich, wenn dieser zur Mastung und zur Viehfütterung regelmäßig angewendet wird. Das Gegentheil von allem diesen ist der gewisse Untergang des Branntweinbrenners, und mehrere Tausende können in gar kurzer Zeit verlohren werden. Wer dieses Gewerbe betreiben will, überdenke vor allen Dingen seine Kräfte. Ein kleines Kapital ist dazu nicht hinreichend. Er stelle sich den Fall vor, daß durch Witterungszufälle das Ankaufen der Früchte, wegen Mangel an Zufuhre, erschweret werden kann; daß zugleich Mangel

an

en Abfuhre des Branntweins erfolget; daß sich nunmehro sein ganz Kapital in dem vorhandenen Vieh und Branntwein befindet. Was nun zu thun, da seine Brennerey durchaus ihren Fortgang haben muß, wenn das Vieh nicht Noth leiden soll? Will er Kapital borgen; so verzehren dessen Interessen einen Theil des Gewinns. Will er seine Früchte von den Kornhändlern holen; so erhält er größtentheils sehr schlechte Früchte, und knappes Gemäs. Dies verursacht Verlust an Branntwein, Verlust wegen theurer Früchte, der Schade ist noch größer. Wer dieses Gewerbe mit Nutzen betreiben will, muß folgende Punkte wohl überdenken:

Wie hoch kömmt ihm die Brennerey, sowohl an Gebäuden, als des dazu erforderlichen Geschirres?

Wie viel kostet ihm jährlich die Erhaltung dieser Gebäude und Geschirres?

Wie viel betragen die herrschaftlichen Gefälle, der Lohn für die Arbeiter, der Branntwein zum Nachfüllen?

Wie viel beträgt das Getraide, das er zu wohlfeiler Zeit, und, wo möglich, auf 6 Monath einzukaufen hat?

Wie viel beträgt das Holz, die Hefen?

Wie viel das Futter, das außer dem Spülleich zur Mastung erforderlich ist?

Wie viel das Vieh? Und endlich

Wie hoch belaufen sich die Interessen des Kapitals, das er darauf verwendet, besonders wenn der Fall eintritt, daß die Abfuhre des Branntweins gehemmt wird?

So viel sich Artikel der Ausgaben vorfinden, so wenig sind deren in der Einnahme. Sie bestehen blos:

In dem Verkauf des Branntweins;

Der Asche; und

Des fetten Viehes.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neuenhahn, Carl Christian Adolph,

Die Brantweinbrennerey nach theoretischen und praktischen Grundsätzen

Erfurt 1789

Oecon. 321
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294378-7
VD18 1534245